

TAVOLI PIZZA GN I/I e 600x400

EKO MID

REFRIGERATED PIZZA COUNTERS GN I/I and 600x400
TOURS RÉFRIGÉRÉS PIZZA GN I/I et 600x400
PIZZAKÜHLTISCHE GN I/I und 600x400



**EKO
GN I/I
STANDARD**

**MID
600x400
STANDARD**



2011

N°13

TECNODOM[®] spa
refrigerazione



LA SOCIETA'

La società **TECNODOM S.p.A.** è stata fondata con l'attuale denominazione nel 2000, rifacendosi a specifiche competenze tecniche e imprenditoriali risalenti già alla fine degli anni '80. Presente nel settore della refrigerazione professionale da più di 25 anni è in grado di vantare, a fronte di vigorose e continue crescite dimensionali e qualitative, un'approfondita conoscenza delle odierne problematiche tecniche e commerciali della moderna ristorazione. **TECNODOM S.p.A.** opera incisivamente su tutto il territorio nazionale esportando con successo e crescente fama in più di 40 paesi tra Europa, Asia ed Africa.

LA PRODUZIONE

Non senza orgoglio siamo in grado di affermare che **TECNODOM S.p.A.** è in grado di produrre e fornire prodotti d'altissima qualità studiati e realizzati interamente nei suoi tre insediamenti produttivi in provincia di Padova (Italia).

IL PRODOTTO TECNODOM è 100% ITALIANO.

Gli articoli **TECNODOM**, specificatamente dedicati alla refrigerazione commerciale-professionale, sono in grado di fornire un'eccellente risposta a tutti i requisiti tecnici e commerciali che un mercato in continua evoluzione esige. I nostri prodotti rispondono alle più stringenti normative igieniche sanitarie in materia di conservazione e refrigerazione di prodotti alimentari (HACCP). Gli elevati standard qualitativi e tecnici con cui le nostre apparecchiature sono state progettate e realizzate, ci consente di non temere l'installazione in ambienti ad elevata umidità e temperatura, come normalmente si riscontra nelle cucine per comunità e locali pubblici.

Il nostro esperto e competente ufficio tecnico è in grado di realizzare specifiche varianti alle nostre apparecchiature standard, con allestimenti personalizzati che pongono le esigenze della Clientela **TECNODOM** al centro del nostro sforzo produttivo. Il mercato ed il Cliente sono da sempre il centro del Mondo **TECNODOM**...

Entra a farne parte !

CERTIFICAZIONI

TECNODOM è certificata ISO 9001:2008 con il RINA, rispetta gli obblighi stabiliti dalle normative Europee far cui segnaliamo la Direttiva 2002/95/EC (RoHS), la Direttiva 1907/2006/CE (REACH), la Direttiva 2003/108/CE e 2002/96/CE (RAEE), oltre ovviamente alla Direttiva Bassa Tensione (2006/95/CE) e Direttiva Compatibilità Elettromagnetica (2004/108/CE), propedeutiche alla Certificazione CE.

Da ultimo, segnaliamo che buona parte dei nostri prodotti sono certificati secondo le stringenti e severissime Normative KUCAS (Kuwait Conformity Assurance Scheme). L'azienda è sensibile verso l'ambiente ed i suoi prodotti non contengono gas CFC.



THE COMPANY

TECNODOM S.p.A. was established in its actual name in 2000 but has specific technical and trade knowledge since the 80's. Present in the Stainless Steel refrigeration business for more than 25 years, **TECNODOM** has been continuously growing in size and quality, achieving deep skills in today's technical and commercial problems.

TECNODOM S.p.A. exports its products in the Italian and foreign markets, covering more than 40 countries, from Europe to Asia and Africa.

THE PRODUCTS

We are proud to say that **TECNODOM** is able to provide exclusively Italian quality products, completely designed and made in its factories in Padua (Italy).

TECNODOM PRODUCTS are 100% ITALIAN.

Our products are specifically created for commercial and professional refrigeration and give an excellent answer to all technical requirements and market demands. Their use for food processing purposes makes them adequate to satisfy the HACCP standards. The whole production is designed for environments normally very hot and humid as kitchens and local communities.

The cooling has been planned to keep the temperature even under high stressful conditions, to prevent the rise of bacterial food. Our efficient and expert technical department is able to offer a series of variations in our standard production with different and personalized arrangements: this emphasizes the care reserved to customer's needs which always meet in **TECNODOM** high availability.

Market and customers are always at the centre of **TECNODOM** World...

Come to join us !!!

CERTIFICATIONS

TECNODOM is certified in compliance with the standard ISO 9001:2008 issued by RINA and therefore respects the obligations established by European rules, such as 2002/95/EC Regulation (RoHS), 1907/2006/EC Regulation (REACH), 2003/108/EC and 2002/96/EC (RAEE) besides of course the Regulation for Low Voltage (2006/95/EC) and 2004/108/EC Regulation for Electromagnetic Compatibility, which are propaedeutic to CE Certification.

Finally, we would like to highlight that mostly of our products have been certified according to the strict KUCAS (Kuwait Conformity Assurance Scheme) Regulations. In addition, our company really cares of the environment and for this reason our products do not contain CFC gas.



LA SOCIETE

TECNODOM S.p.A. a été constituée dans son actuelle dénomination en 2000, mais elle a une compétence spécifique et technique depuis la fin de l'année 1980. Présente dans le secteur de la réfrigération professionnelle de 25 années elle se vante, après continues croissances professionnelles et qualitatives, une connaissance des problèmes techniques et commerciaux de la restauration moderne.

TECNODOM S.p.A. opère principalement sur le marché italien et extérieur, Exportant sa propre production dans 40 pays, européens et asiatiques.

LA PRODUCTION

C'est avec une pointe d'orgueil que nous pouvons affirmer que **TECNODOM** est en mesure de fournir un produit de qualité, **EXCLUSIVEMENT ITALIEN**, étudié et réalisé entièrement dans ses usines à Padoue (Italie).

Les produits **TECNODOM**, dédiés à la réfrigération commerciale se proposent de fournir une réponse adéquate à toutes les demandes techniques du marché. Leur destination au secteur alimentaire nous oblige à répondre à la norme **HACCP**. Toute la production est étudiée pour l'utilisation dans une ambiance normale-ment très chaude et humide comme les cuisines collectives.

Les groupes réfrigérants sont toujours dimensionnés de manière à maintenir la température même dans des conditions de fort stress, pour éviter la montée des bactéries alimentaires.

Nous avons la possibilité de réaliser une petite variante à la production standard et proposer la personnalisation de produits, soulignant ainsi l'attention apportée.

Le marché et le Client sont toujours le centre du Monde **TECNODOM**...

Entrez aussi vous dans notre monde !

CERTIFICATIONS

TECNODOM est certifiée ISO 9001:2008 avec le RINA, respecte les obligations établis des normes européennes comme la Directive 2002/95/EC (RoHS), la Directive 1907/2006/CE (REACH), la Directive 2003/108/CE et 2002/96/CE (RAEE), et de toute évidence les Directives Basse Tension (2006/95/CE) et Directive Compatibilité Électromagnétique (2004/108/CE), propaedeutique à la Certification CE. Nous signalons que la majeure partie de nos produits sont certifiés selon les très sévères normes KUCAS (Kuwait Conformity Assurance Scheme).

La société est sensible envers l'environnement et ses produits ne contiennent pas gaz CFC.



DIE GESELLSCHAFT

Die Firma **TECNODOM S.p.A.** wurde im Jahre 2000 mit der derzeitigen Firmierung gegründet. Unsere Fachkompetenz besteht bereits seit Ende der 80er Jahre, greift auf eine langjährige Erfahrung im technischen, sowie unternehmerischen Bereich zurück.

Seit über 25 Jahren ist die Gesellschaft auf dem professionellen Edelstahl-Kühlmarkt vertreten. Aufgrund der kontinuierlich steigenden Anforderungen in Qualität, Nachfrage verfügt das Unternehmen über fundierte Kenntnisse der bestehenden Voraussetzungen für Handel, Technik in der modernen Restauration.

TECNODOM S.p.A. arbeitet effektiv auf dem italienischen Markt, exportiert mit großem Erfolg in mehr als 40 europäische, asiatische und afrikanische Länder.

DIE PRODUKTION

Selbstbewusst können wir behaupten, daß **TECNODOM** ausschließlich qualitativ hochwertige, italienische Produkte herstellt, liefert. Sämtliche Qualitätsprodukte werden komplett in unseren drei eigenen Produktionsstellen in Padua (Italien) konzipiert, realisiert und produziert.

TECNODOM Produkte sind zu 100% AUS ITALIENISCHER HERSTELLUNG.

Alle Produkte sind speziell für den professionellen, aber auch für den handelsüblichen Markt konzipiert worden um den ständig wachsenden Marktvoraussetzungen in jeder Hinsicht gerecht zu werden.

Selbstverständlich erfüllen alle unsere Produkte die strengsten Hygiene-Vorschriften der Konservierung und Kühlung von Lebensmitteln. Alle Geräte aus unserer Herstellung entsprechen dem neuesten technischen Standard, werden besonders hochwertig verarbeitet. Durch dieses hohe Maß an Qualität können unsere Geräte problemlos auch in sehr warmen bzw. feuchten Räumen wie z.B. Klein und Großküchen, Gemeinschaftsverpflegungen, sowie Restaurants, weiteren Einrichtungen betrieben werden.

Auch kundenspezifische Varianten unserer Standardkühlgeräte lassen sich sachkundig, erfahren in unserer Technischen Abteilung realisieren. Die konstante Aufmerksamkeit gegenüber unseren Kunden erlaubt uns eine schnelle Reaktion auf individuelle Produktionswünsche. Jede Anfrage wird detailliert und präzise bearbeitet. Somit lässt sich nahezu jede spezielle Anfrage umsetzen.

Der Kunde, der Markt sind immer der Mittelpunkt der **TECNODOM**-Welt.

Wir freuen uns auf Sie !

ZERTIFIZIERUNGEN

TECNODOM ist nach der Norm ISO 9001:2008 zertifiziert und wir halten uns an die geltenden Gesetze der verschiedenen EU-Richtlinien u.a. die Richtlinie 2002/95/EG (RoHS), die Richtlinie 1907/2006/EG (REACH), die Richtlinie 2003/108/EG und 2002/96/EG (RAEE), dazu kommen natürlich noch die Richtlinien „Verordnung Niederspannung“ (2006/95/EG) und Elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG), Propaedeutik der CE-Zertifizierung.

Außerdem machen wir Sie darauf aufmerksam, dass ein guter Teil unserer Produkte nach der strengsten KUCAS-Richtlinien (Kuwait Conformity Assurance Scheme), zertifiziert ist.

Unsere Firma erkennt die große Verantwortung gegenüber der Umwelt an und die Produkte sind FCKW-frei.

Il freddo esclusivamente Italiano

The Cold Made in Italy - Froid exclusivement Italien - Kälte aus Italien

Indice

Index

	Pag.
Profilo Aziendale - Company Profile - Profil de la Société - Firmenprofil	2
Informazioni - Information - Informations - Informationen	4
Tavoli Pizza GN con 2 porte - 2 doors GN Pizza Counters - Tours Pizza GN avec 2 portes - GN Pizzakühlische mit 2 Türen	6
Tavoli Pizza GN con 3 porte - 3 doors GN Pizza Counters - Tours Pizza GN avec 3 portes - GN Pizzakühlische mit 3 Türen	14
Tavoli Pizza GN con 3 porte e 6 cassetti - 3 doors Pizza Counter with 6 neutral drawers - Tours Pizza GN 3 portes et 6 tiroirs neutres - Pizzakühlisch GN mit 3 Türen und 6 ungekühlte Schubladen	22
Tavoli Pizza 600x400 con 2 porte - 2 doors 600x400 Pizza Counters - Tours Pizza 600x400 avec 2 portes - 600x400 Pizzakühlische mit 2 Türen	26
Tavoli Pizza 600x400 con 3 porte - 3 doors 600x400 Pizza Counters - Tours Pizza 600x400 avec 3 portes - 600x400 Pizzakühlische mit 3 Türen	30
Tavoli Pizza 600x400 con 4 porte - 4 doors 600x400 Pizza Counters - Tours Pizza 600x400 avec 4 portes - 600x400 Pizzakühlische mit 4 Türen	34
Vetrine refrigerate - Refrigerated displays - Vitrinette réfrigérées - Kühlaufsatzvitrinen	38
Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör	45

Indice alfabetico per codice

Alphabetical Code Index - Index alphabétique des codes - Verzeichnis nach Art.-Nr.

Cod.	Pag.	Cod.	Pag.	Cod.	Pag.	Cod.	Pag.
2 porte		Vetrine refrigerate - Refrigerated display		VR3240VD	40	VR4200VC	44
PZ02EKOC1	6	- Vitrinette réfrigérées - Kühlaufsatzvitrinen		VR3250SV	41	VR4200VD	42
PZ02EKOC3	6	GN I/3		VR3250VD	40	VR4203SV	43
PZ02EKOC6	8	VR3120SV	41	VR3260SV	41	VR4203VC	44
PZ02EKOC6SX	12	VR3120VD	40	VR3260VD	40	VR4203VD	42
PZ02EKOgn	6	VR3140SV	41	VR3270SV	41	VR4210SV	43
PZ02EKOgnSX	10	VR3140VD	40	VR3270VD	40	VR4210VC	44
PZ02EKOSXC1	10	VR3150SV	41	GN I/4		VR4210VD	42
PZ02EKOSXC3	10	VR3150VD	40	VR4120SV	43	VR4215SV	43
PZ02MID80	26	VR3160SV	41	VR4120VC	44	VR4215VC	44
PZ02MID80SX	28	VR3160VD	40	VR4120VD	42	VR4215VD	42
PZ02MIDC6	26	VR3170SV	41	VR4140SV	43	VR4220SV	43
PZ02MIDC6SX	28	VR3170VD	40	VR4140VC	44	VR4220VC	44
3 porte		VR3180SV	41	VR4140VD	42	VR4220VD	42
PZ03EKOC1	14	VR3180VD	40	VR4150SV	43	VR4230SV	43
PZ03EKOC1SX	18	VR3190SV	41	VR4150VC	44	VR4230VC	44
PZ03EKOC3	14	VR3190VD	40	VR4150VD	42	VR4230VD	42
PZ03EKOC3SX	18	VR3200SV	41	VR4160SV	43	VR4240SV	43
PZ03EKOC6	16	VR3200VD	40	VR4160VC	44	VR4240VC	44
PZ03EKOC6SX	20	VR3203SV	41	VR4160VD	42	VR4240VD	42
PZ03EKOgn	14	VR3203VD	40	VR4170SV	43	VR4250SV	43
PZ03EKOgnSX	18	VR3210SV	41	VR4170VC	44	VR4250VC	44
PZ03MID80	30	VR3210VD	40	VR4170VD	42	VR4250VD	42
PZ03MID80SX	32	VR3215SV	41	VR4180SV	43	VR4260SV	43
PZ03MIDC6	30	VR3215VD	40	VR4180VC	44	VR4260VC	44
PZ03MIDC6SX	32	VR3220SV	41	VR4180VD	42	VR4260VD	42
3 porte		VR3220VD	40	VR4190SV	43	VR4270SV	43
PZ04EKOC6	22	VR3230SV	41	VR4190VC	44	VR4270VC	44
PZ04EKOC6SX	24	VR3230VD	40	VR4190VD	42	VR4270VD	42
PZ04MID80	34	VR3240SV	41	VR4200SV	43		
PZ04MID80SX	36						
PZ04MIDC6	34						
PZ04MIDC6SX	36						

Legenda Legend - Légende - Zeichenerklärung



Attenzione - Attention - Prudence - Achtung

TAVOLI PIZZA REFRIGERATI: GN 700 EN 800

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, con esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 40 mm. Porte a chiusura automatica con garanzia magnetica. Pannello di controllo elettronico frontale con sonda NTC. Refrigerazione ventilata. Unità refrigerante a monoblocco estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Sbrinatorio ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza. Piano di lavoro in granito e sottopiano isolato. Il Tavolo Pizza è abbinabile a vetrine refrigerate con gruppo indipendente. Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

GN 700 - Mobile refrigerato per griglie e contenitori GN 1/1. Profondità 700 mm.

Il tavolo Pizza è abbinabile a vetrine refrigerate con gruppo indipendente.

Dotazione di serie: 1 griglia plastificata Rilsan GN 1/1 con 2 guide inox per porta. Sottopiano isolato. 1 contenitore in plastica 600x400 mm per cassetto neutro.

EN 800 - Mobile refrigerato per bacinelle in plastica e contenitori 600x400 mm Profondità 800 mm. Il tavolo Pizza è abbinabile a vetrine refrigerate con gruppo indipendente.

Dotazione di serie: 5 coppie di guide inox "L" per porta. Sottopiano isolato. 1 contenitore in plastica 600x400 mm per cassetto neutro.

PIZZA REFRIGERATED COUNTERS: GN 700 EN 800

Inside and outside made of Stainless Steel, except for the external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness: 40 mm. Self-closing doors with magnetic gaskets. Electronic front control panel with NTC probe. Ventilated cooling. Tropicalized and extractable "monoblock type" condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Completely automatic defrosting and condense water evaporation. Adjustable Stainless Steel feet. Granite working top with under top insulation. Pizza Counter can be matched with a refrigerated Stainless Steel glass display (with an independent unit). Personalization options available.

GN 700 - refrigerated Pizza Counter 700 mm depth, for plasticized shelves and containers GN 1/1. Pizza Counter can be matched with a refrigerated Stainless Steel glass display (with an independent unit).

Standard set up: 1 GN 1/1 Rilsan shelf and 2 Stainless Steel "L" runners for each door. Under top insulation. 1 plastic pizza pan 600x400 mm for each not refrigerated drawer.

EN 800 - refrigerated Pizza Counter 800 mm depth, for containers and plastic pizza pans 600x400 mm. Pizza Counter can be matched with a refrigerated Stainless Steel glass display (with an independent unit).

Standard set up: 10 Stainless Steel "L" runners for each door. Under top insulation. 1 plastic pizza pan 600x400 mm for each not refrigerated drawer.

TOURS RÉFRIGÉRÉS PIZZA: GN 700 EN 800

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable, sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 40 mm. Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques. Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC. Réfrigération ventilée. Groupe « monobloc » extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques. Pieds en Acier Inoxydable réglables. Plan de travail en granite avec sous plan isolant. Le tour à pizza peut être complétée d'une Vitrine Réfrigérée en Acier Inoxydable et groupe logé indépendant. Différentes personnalisations disponibles au catalogue.

GN 700 - Meuble réfrigéré pour clayettes et bac GN 1/1. Profondeur 700 mm. Le tour à pizza peut être complétée d'une Vitrine Réfrigérée en Acier Inoxydable et groupe logé indépendant.

Accessoires standard: 1 clayette plastifiée Rilsan GN 1/1 avec 2 glissières en Acier Inox à "L" par porte. Sous plan isolant. 1 bac en plastique 600x400 mm pour chaque tiroir neutre.

EN 800 - Meuble réfrigéré pour bacs en plastique et clayettes en Acier Inoxydable 600x400 mm. Profondeur 800 mm. Le tour à pizza peut être complétée d'une Vitrine Réfrigérée avec groupe logé indépendant.

Accessoires standard: 5 paires de glissières en Acier Inox à "L" par porte. Sous plan isolant. 1 bac en plastique 600x400 mm pour chaque tiroir neutre.

PIZZA- KÜHLTISCHE: GN 700 EN 800

Innen und Außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien hochdruckgespritztem Polyurethan. Isolierungsdichte: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Elektronisches vordere Steuerpaneel mit Temperaturfühler NTC. Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Völlig automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Granitarbeitsplatte mit Isolierungsplatte. Pizzatische können mit oder ohne einer Kühlaufsatzvitrine (mit eigenem Aggregat) bestellt werden. Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung.

GN 700 - Pizzakühltisch für Roste und GN 1/1 Behälter. Tiefe 700 mm. Das Pizzakühltisch kann mit oder ohne einer Kühlaufsatzvitrine (mit eigenem Aggregat) bestellt werden.

Standardausstattung: 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 2 Edelstahl "L" - Schienen für jede Tür. Isolierungsplatte. 1 Kunststoffbehälter 600x400 mm für jede ungekühlte Schublade.

EN 800 - Pizzakühltisch für Kunststoffbehälter und Roste 600x400 mm. Tiefe 800 mm. Das Pizzakühltisch kann mit oder ohne einer Kühlaufsatzvitrine (mit eigenem Aggregat) bestellt werden.

Standardausstattung: 5 paar Edelstahl "L" - Schienen für jede Tür. Isolierungsplatte. 1 Kunststoffbehälter 600x400 mm für jede ungekühlte Schublade.



Tavoli Pizza "Made in Italy"

Made in Italy Pizza Counters - Tours Pizza produits en Italie - Pizzakühltische "Made in Italy"

Cod. PZ02EKO GN

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte e piano in granito

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with granite working top - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes et plan en granit - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen und Granitarbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1610x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	1660x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	83
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Cod. PZ02EKO C I

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, un cassetto neutro e piano in granito

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 1 neutral drawer and granite working top - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit et 1 tiroir neutre - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und 1 ungekühlte Schublade

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1610x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	1660x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	84
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Cod. PZ02EKO C3

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, 3 cassetti neutri e piano in granito

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 3 neutral drawer and granite working top - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit et 3 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und 3 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1610x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	1650x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	86
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaußschränke

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaußschränke mit Kantglasausführung

1610x750x1490/1560 WxDxH mm

6 x GN I/3 PZ02EKOgn +VR3 160 VD

7 x GN I/4 PZ02EKOgn +VR4 160 VD

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaußschränke ohne Glasausführung

1610x750x1270/1340 WxDxH mm

6 x GN I/3 PZ02EKOgn +VR3 160 SV

7 x GN I/4 PZ02EKOgn +VR4 160 SV

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaußschränke mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, un cassetto neutro, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 1 neutral drawer, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit, 1 tiroir neutre et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 3 ungekühlte Schublade und Kühlaußschränke

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaußschränke mit Kantglasausführung

1610x750x1490/1560 WxDxH mm

6 x GN I/3 PZ02EKOC1 +VR3 160 VD

7 x GN I/4 PZ02EKOC1 +VR4 160 VD

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaußschränke ohne Glasausführung

1610x750x1270/1340 WxDxH mm

6 x GN I/3 PZ02EKOC1 +VR3 160 SV

7 x GN I/4 PZ02EKOC1 +VR4 160 SV

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaußschränke mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, 3 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 3 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit, 3 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 3 ungekühlte Schublade und Kühlaußschränke

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaußschränke mit Kantglasausführung

1610x750x1490/1560 WxDxH mm

6 x GN I/3 PZ02EKOC3 +VR3 160 VD

7 x GN I/4 PZ02EKOC3 +VR4 160 VD

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaußschränke ohne Glasausführung

1610x750x1270/1340 WxDxH mm

6 x GN I/3 PZ02EKOC3 +VR3 160 SV

7 x GN I/4 PZ02EKOC3 +VR4 160 SV

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaußschränke mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Cod. PZ02EKOC6

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 1 porta, 6 cassetti neutri e piano in granito

1 door Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 6 neutral drawers and granite working top - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 1 porte, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 1 Tür, Granitarbeitsplatte und 6 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1520x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	1560x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	240
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	155
TEMPERATURA DESERIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pizza e le cassettiere refrigerate

How to order a Pizza Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour Pizza et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Pizzakühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pizza, il codice del modello di cassetteria (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Pizza Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour Pizza, le code de modèle des tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Pizzatisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

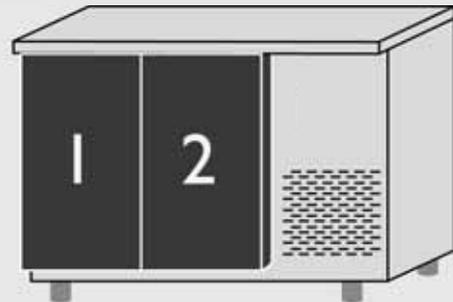
fig. 1

Posizioni per cassettiere

Drawers position

Positions pour tiroirs

Positionierung der Schubladenblöcke



PZ02EKO GN C3 1 CB 2

Esempio di codice
Code example
Exemple de code
Code-Beispiel

Codice Tavolo
Counter code
Tour code
Pizzakühltisch-Code

Codice cassetteria
Drawer code
Code des tiroirs
Schubladenblock-Code

Posizione
Position
Position
Positionierung



Disponibili con cassettiere neutre

Available also with neutral drawers - Disponible avec tiroirs neutres - Auch mit ungekühlten Schubladenblock erhältlich

Tavolo Refrigerato Pizza GN 1/1 con 1 porta, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

1 door Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 6 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 1 porte, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 1 Tür, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Kühlaußschränke

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

1520x750x1490/1560 WxDxH mm

5 x GN 1/3	PZ02EKOC6 + VR3 150 VD
6 x GN 1/4	PZ02EKOC6 + VR4 150 VD

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

1520x750x1270/1340 WxDxH mm

5 x GN 1/3	PZ02EKOC6 + VR3 150 SV
6 x GN 1/4	PZ02EKOC6 + VR4 150 SV

* **Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

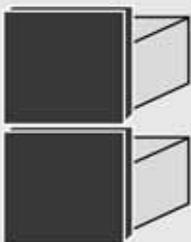
CB

Cassettiera 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



C2

Cassettiera 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



C3

Cassettiera 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



Disponibili con cassettiera da 6 cassetti neutri

Also available with 6 neutral drawers - Disponible avec 6 tiroirs neutres - Auch mit 6 ungekühlte Schubladen erhältlich

Cod. PZ02EKO GNSX

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, gruppo motore a sinistra e piano in granito

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with granite working top and unit on the left side - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, groupe à gauche et plan en granit - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MÄÅE	WxDxH mm	1610x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MÄÅE VERPACKUNG	WxDxH mm	1660x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	83
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Cod. PZ02EKO C1SX

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, gruppo motore a sinistra, un cassetto neutro e piano in granito

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with 1 neutral drawer, granite working top and unit on the left side - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, groupe à gauche, plan en granit et 1 tiroir neutre - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 1 ungekühlte Schublade und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MÄÅE	WxDxH mm	1610x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MÄÅE VERPACKUNG	WxDxH mm	1660x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	84
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Cod. PZ02EKO C3SX

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, gruppo motore a sinistra, 3 cassetti neutri e piano in granito

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with 3 neutral drawers, granite working top and unit on the left sides - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, groupe à gauche, plan en granit et 3 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 3 ungekühlte Schubladen und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MÄÅE	WxDxH mm	1610x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MÄÅE VERPACKUNG	WxDxH mm	1660x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	85
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, gruppo motore a sinistra, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with granite working top, refrigerated display and units on the left side - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, groupes à gauche, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, Aggregate links und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

1610x750x1490/1560 WxDxH mm

6 x GN I/3	PZ02EKOGRSX + VR3 160 VD SX
7 x GN I/4	PZ02EKOGRSX + VR4 160 VD SX

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

1610x750x1270/1340 WxDxH mm

6 x GN I/3	PZ02EKOGRSX + VR3 160 SV SX
7 x GN I/4	PZ02EKOGRSX + VR4 160 SV SX

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, gruppo motore a sinistra, un cassetto neutro, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with 1 neutral drawer, granite working top, refrigerated display and units on the left side - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, groupes à gauche, plan en granit, 1 tiroir neutre et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 1 ungekühlte Schublade, Aggregate links und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

1610x750x1490/1560 WxDxH mm

6 x GN I/3	PZ02EKOCISX + VR3 160 VD SX
7 x GN I/4	PZ02EKOCISX + VR4 160 VD SX

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

1610x750x1270/1340 WxDxH mm

6 x GN I/3	PZ02EKOCISX + VR3 160 SV SX
7 x GN I/4	PZ02EKOCISX + VR4 160 SV SX

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, gruppo motore a sinistra, 3 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with 3 neutral drawers, granite working top, refrigerated display and units on the left sides - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, groupes à gauche, plan en granit, 3 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 3 ungekühlte Schubladen, Aggregate links und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

1610x750x1490/1560 WxDxH mm

6 x GN I/3	PZ02EKOC3SX + VR3 160 VD SX
7 x GN I/4	PZ02EKOC3SX + VR4 160 VD SX

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

1610x750x1270/1340 WxDxH mm

6 x GN I/3	PZ02EKOC3SX + VR3 160 SV SX
7 x GN I/4	PZ02EKOC3SX + VR4 160 SV SX

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Cod. PZ02EKOC6SX

porta

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 1 porta, gruppo motore a sinistra, 6 cassetti neutri e piano in granito

1 door Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 6 neutral drawers, granite working top and unit on the left side - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 1 porte, groupe à gauche, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 1 Tür, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1520x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	1560x800x1030
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	240
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	155
TEMPERATURA DESERIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pizza e le cassettiere refrigerate

How to order a Pizza Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour Pizza et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Pizzakühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pizza, il codice del modello di cassetteria (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Pizza Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour Pizza, le code de modèle des tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Pizzatisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

Esempio di codice - Code example - Exemple de code - Code-Beispiel

PZ02EKO GN C3 1 CB 2 SX

Codice Tavolo Counter code Tour code Pizzakühltisch-Code	Codice cassetteria Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung	Posizione gruppo Unit position Logement groupe Lage des Aggregats
---	---	---	--

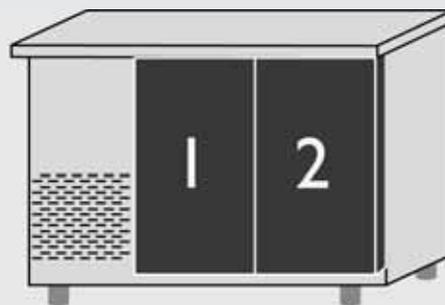
fig. 1

Posizioni per cassettiere

Drawers position

Positions pour tiroirs

Positionierung der Schubladenblöcke



Disponibili con cassettiere neutre

Available also with neutral drawers - Disponible avec tiroirs neutres - Auch mit ungekühlten Schubladenblock erhältlich

Tavolo Refrigerato Pizza GN 1/1 con 1 porta gruppo motore a sinistra, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

1 door Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 6 neutral drawers, granite working top, refrigerated display and units on the left side - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 1 porte, groupes à gauche, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 1 Tür, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen, Aggregate links und Kühlaußschränke

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaußschränke mit Kantglasausführung

1520x750x1490/1560 WxDxH mm

5 x GN 1/3 PZ02EKOC6SX + VR3 150 VD SX

6 x GN 1/4 PZ02EKOC6SX + VR4 150 VD SX

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri

Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaußschränke ohne Glasausführung

1520x750x1270/1340 WxDxH mm

5 x GN 1/3 PZ02EKOC6SX + VR3 150 SV SX

6 x GN 1/4 PZ02EKOC6SX + VR4 150 SV SX

* **Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaußschränke mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

2 porte

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

CB

Cassetiera 1/3+2/3

1/3+2/3 Drawers

Tiroirs 1/3+2/3

Schubladenblock 1/3+2/3



C2

Cassetiera 2x1/2

2x1/2 Drawers

Tiroirs 2x1/2

Schubladenblock 2x1/2



C3

Cassetiera 3x1/3

3x1/3 Drawers

Tiroirs 3x1/3

Schubladenblock 3x1/3



Disponibili con cassetiera da 6 cassetti neutri

Also available with 6 neutral drawers - Disponible avec 6 tiroirs neutres - Auch mit 6 ungekühlte Schubladen erhältlich

Cod. PZ03EKO GN

3 porte

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte e piano in granito

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with granite working top - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 3 portes et plan en granit - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 3 Türen und Granitarbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	2040x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	2090x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	108
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Cod. PZ03EKOCI

3 porte

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, un cassetto neutro e piano in granito

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 1 neutral drawer and granite working top - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit et 1 tiroir neutre - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte und 1 ungekühlte Schublade

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	2040x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	2090x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	109
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Cod. PZ03EKOC3

3 porte

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, 3 cassetti neutri e piano in granito

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 3 neutral drawers and granite working top - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit et 3 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte und 3 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	2040x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAßE VERPACKUNG	WxDxH mm	2090x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	110
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN I/I with granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN I/I en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN I/I mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2040x750x1490/1560 WxDxH mm

8 x GN I/3	PZ03EKOgn + VR3 203 VD
9 x GN I/4	PZ03EKOgn + VR4 203 VD

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2040x750x1270/1340 WxDxH mm

8 x GN I/3	PZ03EKOgn + VR3 203 SV
9 x GN I/4	PZ03EKOgn + VR4 203 SV

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, un cassetto neutro, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN I/I with 1 neutral drawer, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN I/I en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit, 1 tiroir neutre et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN I/I mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 1 ungekühlte Schublade und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2040x750x1490/1560 WxDxH mm

8 x GN I/3	PZ03EKOCi + VR3 203 VD
9 x GN I/4	PZ03EKOCi + VR4 203 VD

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2040x750x1270/1340 WxDxH mm

8 x GN I/3	PZ03EKOCi + VR3 203 SV
9 x GN I/4	PZ03EKOCi + VR4 203 SV

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, 3 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN I/I with 3 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN I/I en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit, 3 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN I/I mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 3 ungekühlte Schubladen und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2040x750x1490/1560 WxDxH mm

8 x GN I/3	PZ03EKOc3 + VR3 203 VD
9 x GN I/4	PZ03EKOc3 + VR4 203 VD

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2040x750x1270/1340 WxDxH mm

8 x GN I/3	PZ03EKOc3 + VR3 203 SV
9 x GN I/4	PZ03EKOc3 + VR4 203 SV

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Cod. PZ03EKOC6

2 porte

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, 6 cassetti neutri e piano in granito

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 6 neutral drawers and granite working top - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und 6 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2000x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2050x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	296
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA DESERIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pizza e le cassettiere refrigerate

How to order a Pizza Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour Pizza et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Pizzakühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pizza, il codice del modello di cassetteria (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Pizza Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour Pizza, le code de modèle des tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Pizzatisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

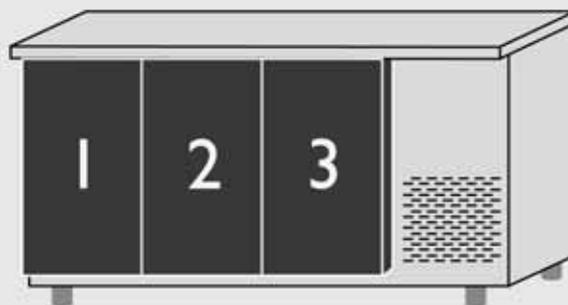
fig. 1

Posizioni per cassetteria

Drawers position

Positions pour tiroirs

Positionierung der Schubladenblöcke



PZ03EKO GN C3 1 CB 2

Esempio di codice
Code example
Exemple de code
Code-Beispiel

Codice Tavolo
Counter code
Tour code
Pizzakühltisch-Code

Codice cassetteria
Drawer code
Code des tiroirs
Schubladenblock-Code

Posizione
Position
Position
Positionierung



Disponibili con cassettiere neutre

Available also with neutral drawers - Disponible avec tiroirs neutres - Auch mit ungekühlten Schubladenblock erhältlich

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 6 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Kuhlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kuhlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2000x750x1490/1560 WxDxH mm

8 x GN I/3	PZ03EKOC6 + VR3 200 VD
9 x GN I/4	PZ03EKOC6 + VR4 200 VD

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kuhlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2000x750x1270/1340 WxDxH mm

8 x GN I/3	PZ03EKOC6 + VR3 200 SV
9 x GN I/4	PZ03EKOC6 + VR4 200 SV

* **Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kuhlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

3 porte

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

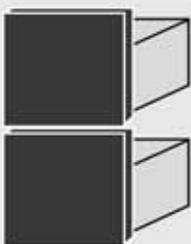
CB

Cassetтира 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



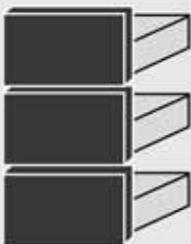
C2

Cassetтира 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



C3

Cassetтира 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



Disponibili con cassetтира da 6 cassetti neutri

Also available with 6 neutral drawers - Disponible avec 6 tiroirs neutres - Auch mit 6 ungekühlte Schubladen erhältlich

Cod. PZ03EKOXNSX

3 porte

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, gruppo motore a sinistra e piano in granito

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with granite working top and unit on the left side - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 3 portes, groupe à gauche et plan en granit - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2040x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2090x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	108
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Cod. PZ03EKOCISX

3 porte

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, gruppo motore a sinistra, un cassetto neutro e piano in granito

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with 1 neutral drawer, granite working top and unit on the left side - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 3 portes, groupe à gauche, plan en granit et 1 tiroir neutre - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 1 ungekühlte Schublade und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2040x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2090x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	109
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Cod. PZ03EKOC3SX

3 porte

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, gruppo motore a sinistra, 3 cassetti neutri e piano in granito

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with 3 neutral drawers, granite working top and unit on the left sides - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 3 portes, groupe à gauche, plan en granit et 3 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 3 ungekühlte Schubladen und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2040x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2090x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	110
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, gruppo motore a sinistra, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with granite working top, refrigerated display and units on the left side - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 3 portes, groupes à gauche, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, Aggregate links und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2040x750x1490/1560 WxDxH mm

8 x GN I/3 PZ03EKOONSX + VR3 203 VD SX

9 x GN I/4 PZ03EKOONSX + VR4 203 VD SX

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri

Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2040x750x1490/1560 WxDxH mm

8 x GN I/3 PZ03EKOONSX + VR3 203 SV SX

9 x GN I/4 PZ03EKOONSX + VR4 203 SV SX

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, gruppo motore a sinistra, un cassetto neutro, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with 1 neutral drawer, granite working top, refrigerated display and units on the left side - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 3 portes, groupes à gauche, plan en granit, 1 tiroir neutre et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 1 ungekühlte Schublade, Aggregate links und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati

Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2040x750x1490/1560 WxDxH mm

8 x GN I/3 PZ03EKOCISX + VR3 203 VD SX

9 x GN I/4 PZ03EKOCISX + VR4 203 VD SX

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri

Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2040x750x1270/1340 WxDxH mm

8 x GN I/3 PZ03EKOCISX + VR3 203 SV SX

9 x GN I/4 PZ03EKOCISX + VR4 203 SV SX

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, gruppo motore a sinistra, 3 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN1/1 with 3 neutral drawers, granite working top, refrigerated display and units on the left sides - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 3 portes, groupes à gauche, plan en granit, 3 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 3 ungekühlte Schubladen, Aggregate links und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati

Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2040x750x1490/1560 WxDxH mm

8 x GN I/3 PZ03EKOC3SX + VR3 203 VD SX

9 x GN I/4 PZ03EKOC3SX + VR4 203 VD SX

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri

Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2040x750x1270/1340 WxDxH mm

8 x GN I/3 PZ03EKOC3SX + VR3 203 SV SX

9 x GN I/4 PZ03EKOC3SX + VR4 203 SV SX

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Cod. PZ03EKOC6SX

2 porte

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 2 porte, gruppo motore a sinistra, 6 cassetti neutri e piano in granito

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 6 neutral drawers, granite working top and unit on the left side - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, groupe à gauche, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2000x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2050x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	296
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	310
TEMPERATURA DESERIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60

**CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS****Come ordinare il Tavolo Pizza e le cassettiere refrigerate***How to order a Pizza Counter with Drawers and calculate the item code**Pour commander le Tour Pizza et les tiroirs réfrigérés**Wie man einen Pizzakühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:**Indicare il codice del Tavolo Pizza, il codice del modello di cassetteria (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).**Enter the code of the Pizza Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).**Entrez le code d'après le Tour Pizza, le code de modèle des tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).**Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Pizzatisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.**Esempio di codice - Code example - Exemple de code - Code-Beispiel***PZ03EKO GN C3 I CB 2 SX**

Codice Tavolo Counter code Tour code Pizzakühltisch-Code	Codice cassetteria Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung	Posizione gruppo Unit position Logement groupe Lage des Aggregats
---	---	---	--

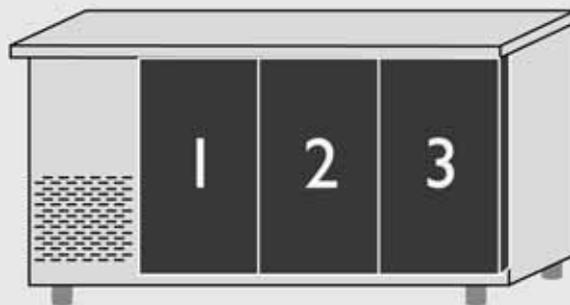
fig. 1

Posizioni per cassettiere

Drawers position

Positions pour tiroirs

Positionierung der Schubladenblöcke

**Disponibili con cassettiere neutre***Available also with neutral drawers - Disponible avec tiroirs neutres - Auch mit ungekühlten Schubladenblock erhältlich*

Tavolo Refrigerato Pizza GN 1/1 con 2 porte, gruppo motore a sinistra, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 6 neutral drawers, granite working top, refrigerated display and units on the left side - Tour Réfrigéré Pizza GN1/1 en Acier Inox avec 2 portes, groupes à gauche, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen, Aggregate links und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2000x750x1490/1560 WxDxH mm

8 x GN 1/3	PZ03EKOC6SX + VR3 200 VD SX	
9 x GN 1/4	PZ03EKOC6SX + VR4 200 VD SX	

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2000x750x1270/1340 WxDxH mm

8 x GN 1/3	PZ03EKOC6SX + VR3 200 SV SX	
9 x GN 1/4	PZ03EKOC6SX + VR4 200 SV SX	

* **Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

3 porte

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

CB

Cassetтира 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



C2

Cassetтира 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



C3

Cassetтира 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



Disponibili con cassetтира da 6 cassetti neutri

Also available with 6 neutral drawers - Disponible avec 6 tiroirs neutres - Auch mit 6 ungekühlte Schubladen erhältlich

Cod. PZ04EKOC6

3 porte

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, 6 cassetti neutri e piano in granito

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 6 neutral drawers and granite working top - Tour Réfrigéré Pizza GN 1/1 en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte und 6 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2420x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2460x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	340
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA DESERIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pizza e le cassettiere refrigerate

How to order a Pizza Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour Pizza et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Pizzakühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pizza, il codice del modello di cassetteria (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Pizza Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour Pizza, le code de modèle des tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Pizzatisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

fig. 1

Posizioni per cassetteria

Drawers position

Positions pour tiroirs

Positionierung der Schubladenblöcke



PZ04EKOC6 C3 1 CB 2

Esempio di codice
Code example
Exemple de code
Code-Beispiel

Codice Tavolo
Counter code
Tour code
Pizzakühltisch-Code

Codice cassetteria
Drawer code
Code des tiroirs
Schubladenblock-Code

Posizione
Position
Position
Positionierung



Disponibili con cassettiere neutre

Available also with neutral drawers - Disponible avec tiroirs neutres - Auch mit ungekühlten Schubladenblock erhältlich

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN I/I with 6 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza GN en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2420x750x1490/1560 WxDxH mm

10 x GN I/3	PZ04EKOC6 + VR3 240 VD	
12 x GN I/4	PZ04EKOC6 + VR4 240 VD	

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri

Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2420x750x1270/1340 WxDxH mm

10 x GN I/3	PZ04EKOC6 + VR3 240 SV	
12 x GN I/4	PZ04EKOC6 + VR4 240 SV	

* **Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bows not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

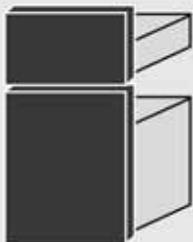
4 porte

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

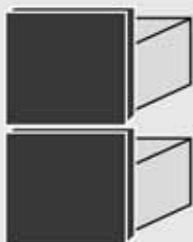
CB

Cassetтира 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



C2

Cassetтира 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



C3

Cassetтира 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



Disponibili con cassetтира da 6 cassetti neutri

Also available with 6 neutral drawers - Disponible avec 6 tiroirs neutres - Auch mit 6 ungekühlte Schubladen erhältlich

Cod. PZ04EKOC6SX

3 porte

Tavolo Refrigerato Pizza GN I/I con 3 porte, gruppo motore a sinistra, 6 cassetti neutri e piano in granito

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 6 neutral drawers, granite working top, refrigerated display and units on the left side - Tour Réfrigéré Pizza GN 1/1 en Acier Inox avec 3 portes, groupe à gauche, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2410x750x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2460x800x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	340
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	460
TEMPERATURA DESERIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pizza e le cassettiere refrigerate

How to order a Pizza Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour Pizza et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Pizzakühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pizza, il codice del modello di cassetteria (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Pizza Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour Pizza, le code de modèle des tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Pizzatisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

Esempio di codice - Code example - Exemple de code - Code-Beispiel

PZ04EKOC6 C3 1 CB 2 SX

Codice Tavolo Counter code Tour code Pizzakühltisch-Code	Codice cassetteria Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung	Posizione gruppo Unit position Logement groupe Lage des Aggregats
---	---	---	--

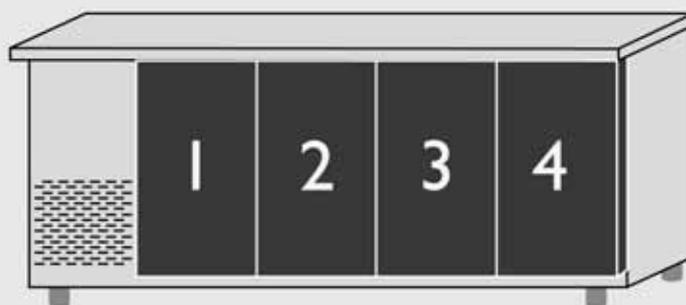
fig. 1

Posizioni per cassettiere

Drawers position

Positions pour tiroirs

Positionierung der Schubladenblöcke



Disponibili con cassettiere neutre

Available also with neutral drawers - Disponible avec tiroirs neutres - Auch mit ungekühlten Schubladenblock erhältlich

Tavolo Refrigerato Pizza GN 1/1 con 3 porte, gruppo motore a sinistra, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter GN 1/1 with 6 neutral drawers, granite working top, refrigerated display and units on the left side - Tour Réfrigéré Pizza GN 1/1 en Acier Inox avec 3 portes, groupes à gauche, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch GN 1/1 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen, Aggregate links und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2420x750x1490/1560 WxDxH mm

10 x GN 1/3	PZ04EKOC6SX + VR3 240 VD SX	
12 x GN 1/4	PZ04EKOC6SX + VR4 240 VD SX	

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2420x750x1270/1340 WxDxH mm

10 x GN 1/3	PZ04EKOC6SX + VR3 240 SV SX	
12 x GN 1/4	PZ04EKOC6SX + VR4 240 SV SX	

* Optional: vetrina con vetro curvo temperato

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

4 porte

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

CB

Cassetтира 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



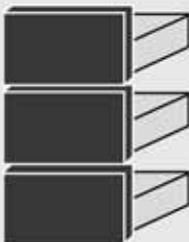
C2

Cassetтира 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



C3

Cassetтира 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



Disponibili con cassetтира da 6 cassetti neutri

Also available with 6 neutral drawers - Disponible avec 6 tiroirs neutres - Auch mit 6 ungekühlte Schubladen erhältlich

Cod. PZ02MID80

2 porte

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 2 porte e piano in granito

2 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 standard with granite working top - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 standard en Acier Inox avec 2 portes et plan en granit - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen und Granitarbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1610x800x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	1660x850x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	201
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	440
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



Cod. PZ02MIDC6

1 porta

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 1 porta, 6 cassetti neutri e piano in granito

1 door Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers and granite working top - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 1 porte, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 1 Tür, Granitarbeitsplatte und 6 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1610x800x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	1660x850x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	220
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	450
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pizza e le cassettiere refrigerate

How to order a Pizza Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour Pizza et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Pizzakühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pizza, il codice del modello di cassettera (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Pizza Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour Pizza, le code de modèle des tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Pizzatisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

Esempio di codice - Code example - Exemple de code - Code-Beispiel

PZ02MID80 C3 1 CB 2

Codice Tavolo Counter code Tour code Pizzakühltisch-Code	Codice cassettera Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung
---	--	---

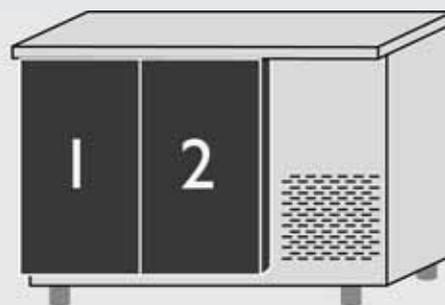
fig. 1

Posizioni per cassettiere

Drawers position

Positions pour tiroirs

Positionierung der Schubladenblöcke



Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 2 porte, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

1610x800x1490/1560 WxDxH mm

6 x GN 1/3	PZ02MID80 + VR3 160 VD
7 x GN 1/4	PZ02MID80 + VR4 160 VD

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

1610x800x1270/1340 WxDxH mm

6 x GN 1/3	PZ02MID80 + VR3 160 SV
7 x GN 1/4	PZ02MID80 + VR4 160 SV

* **Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



600x400
STANDARD

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 1 porta, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

1 door Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 1 porte, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 1 Tür, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

1610x800x1490/1560 WxDxH mm

6 x GN 1/3	PZ02MIDC6 + VR3 160 VD
7 x GN 1/4	PZ02MIDC6 + VR4 160 VD

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

1610x800x1270/1340 WxDxH mm

6 x GN 1/3	PZ02MIDC6 + VR3 160 SV
7 x GN 1/4	PZ02MIDC6 + VR4 160 SV

* **Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



600x400
STANDARD

- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modeles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

CB

Cassettiera 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



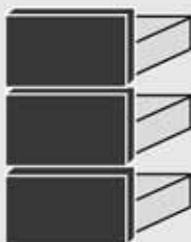
C2

Cassettiera 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



C3

Cassettiera 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



Cod. PZ02MID80SX

2 porte

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 2 porte, gruppo motore a sinistra e piano in granito

2 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 standard with granite working top and unit on the left side - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 standard en Acier Inox avec 2 portes, groupe à gauche, plan en granit - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1610x800x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	1660x850x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	201
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	440
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



600x400
STANDARD

Cod. PZ02MIDC6SX

1 porta

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 1 porta, gruppo motore a sinistra, 6 cassetti neutri e piano in granito

1 door Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers, granite working top and unit on the left side - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 1 porte, groupe à gauche, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 1 Tür, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	1610x800x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	1660x850x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	270
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	220
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



600x400
STANDARD

CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pizza e le cassettiere refrigerate

How to order a Pizza Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour Pizza et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Pizzakühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pizza, il codice del modello di cassetteria (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Pizza Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour Pizza, le code de modèle des tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Pizzatisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

Esempio di codice - Code example - Exemple de code - Code-Beispiel

PZ02MID80 C3 1 CB 2 SX

Codice Tavolo Counter code Tour code Pizzakühltisch-Code	Codice cassetteria Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung	Posizione gruppo Unit position Logement groupe Lage des Aggregats
---	---	---	--

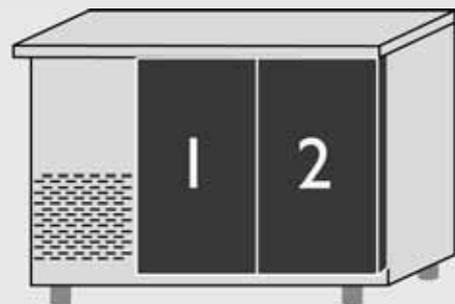
fig. 1

Posizioni per cassettiere

Drawers position

Positions pour tiroirs

Positionierung der Schubladenblöcke



Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 2 porte, gruppo motore a sinistra, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with granite working top, refrigerated display and units on the left side - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 2 portes, groupes à gauche, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, Aggregate links und Kühltürschublade

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühltürschublade mit Kantglasausführung

1610x800x1490/1560 WxDxH mm

6 x GN 1/3	PZ02MID80SX + VR3 160 VD SX
7 x GN 1/4	PZ02MID80SX + VR4 160 VD SX

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühltürschublade ohne Glasausführung

1610x800x1270/1340 WxDxH mm

6 x GN 1/3	PZ02MID80SX + VR3 160 SV SX
7 x GN 1/4	PZ02MID80SX + VR4 160 SV SX

* **Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühltürschublade mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



600x400
STANDARD

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 1 porta, gruppo motore a sinistra, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

1 door Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers, granite working top, refrigerated display and units on the left side - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 1 porte, groupes à gauche, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 1 Tür, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen, Aggregate links und Kühltürschublade

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühltürschublade mit Kantglasausführung

1610x800x1490/1560 WxDxH mm

6 x GN 1/3	PZ02MIDC6SX + VR3 160 VD SX
7 x GN 1/4	PZ02MIDC6SX + VR4 160 VD SX

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühltürschublade ohne Glasausführung

2000x800x1270/1340 WxDxH mm

6 x GN 1/3	PZ02MIDC6SX + VR3 160 SV SX
7 x GN 1/4	PZ02MIDC6SX + VR4 160 SV SX

* **Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühltürschublade mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



600x400
STANDARD

- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

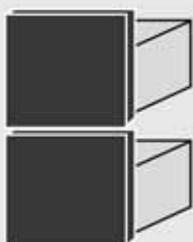
CB

Cassettiera 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



C2

Cassettiera 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



C3

Cassettiera 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



Cod. PZ03MID80

3 porte

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 3 porte e piano in granito

3 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 standard with granite working top - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 standard en Acier Inox avec 3 portes et plan en granit - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 3 Türen und Granitarbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2160x800x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x850x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	279
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	680
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



600x400
STANDARD

Cod. PZ03MIDC6

2 porte

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 2 porte, 6 cassetti neutri e piano in granito

2 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers and granite working top - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte und 6 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2160x800x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x850x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	353
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	440
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



600x400
STANDARD

CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pizza e le cassetiere refrigerate

How to order a Pizza Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour Pizza et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Pizzakühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pizza, il codice del modello di cassetiera (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Pizza Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour Pizza, le code de modèle des tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Pizzatisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

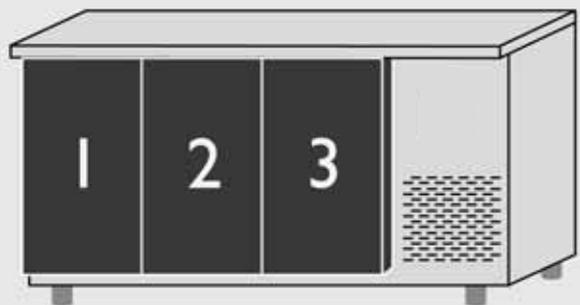
fig. 1

Posizioni per cassettiere

Drawers position

Positions pour tiroirs

Positionierung der Schubladenblöcke



PZ03MID80 C3 I CB 2

Esempio di codice
Code example
Exemple de code
Code-Beispiel

Codice Tavolo
Counter code
Tour code
Pizzakühltisch-Code

Codice cassetiera
Drawer code
Code des tiroirs
Schubladenblock-Code

Posizione
Position
Position
Positionierung

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 3 porte, piano in granito, Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2160x800x1490/1560 WxDxH mm

9 x GN 1/3	PZ03MID80 + VR3 215 VD	
10 x GN 1/4	PZ03MID80 + VR4 215 VD	

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2160x800x1270/1340 WxDxH mm

9 x GN 1/3	PZ03MID80 + VR3 215 SV	
10 x GN 1/4	PZ03MID80 + VR4 215 SV	

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



600x400
STANDARD

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 2 porte, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 2 portes, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2160x800x1490/1560 WxDxH mm

9 x GN 1/3	PZ03MIDC6 + VR3 215 VD	
10 x GN 1/4	PZ03MIDC6 + VR4 215 VD	

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2160x800x1270/1340 WxDxH mm

9 x GN 1/3	PZ03MIDC6 + VR3 215 SV	
10 x GN 1/4	PZ03MIDC6 + VR4 215 SV	

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included - Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



600x400
STANDARD

- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

3 porte

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

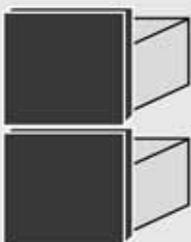
CB

Cassettiera 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



C2

Cassettiera 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



C3

Cassettiera 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



Cod. PZ03MID80SX

3 porte

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 3 porte, gruppo motore a sinistra e piano in granito

3 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 standard with granite working top and unit on the left side - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 standard en Acier Inox avec 3 portes, groupe à gauche et plan en granit - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2160x800x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x850x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	279
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	680
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60

600x400
STANDARD

Cod. PZ03MIDC6SX

2 porte

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 2 porte, gruppo motore a sinistra, 6 cassetti neutri e piano in granito

2 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers, granite working top and unit on the left side - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 2 portes, groupe à gauche, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2160x800x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2200x850x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	353
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	440
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60

600x400
STANDARD

CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pizza e le cassetiere refrigerate

How to order a Pizza Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour Pizza et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Pizzakühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pizza, il codice del modello di cassetiera (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Pizza Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour Pizza, le code de modèle des tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Pizzatisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

Esempio di codice - Code example - Exemple de code - Code-Beispiel

PZ03MID80 C3 1 CB 2 SX

Codice Tavolo Counter code Tour code Pizzakühltisch-Code	Codice cassetiera Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung	Posizione gruppo Unit position Logement groupe Lage des Aggregats
---	--	---	--

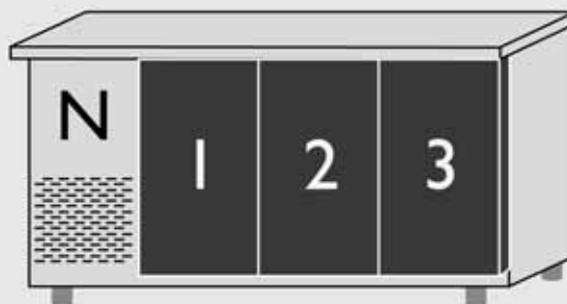
fig. 1

Posizioni per cassetiere

Drawers position

Positions pour tiroirs

Positionierung der Schubladenblöcke



Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 3 porte, gruppo motore a sinistra, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with granite working top, refrigerated display and units on the left side - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 3 portes, groupes à gauche, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, Aggregat links und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2160x800x1490/1560 WxDxH mm

9 x GN 1/3	PZ03MID80SX + VR3 215 VD SX
10 x GN 1/4	PZ03MID80SX + VR4 215 VD SX

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2160x800x1270/1340 WxDxH mm

9 x GN 1/3	PZ03MID80SX + VR3 215 SV SX
10 x GN 1/4	PZ03MID80SX + VR4 215 SV SX

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



600x400
STANDARD

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 2 porte, gruppo motore a sinistra, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

2 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers, granite working top, refrigerated display and units on the left side - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 2 portes, groupes à gauche, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 2 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen, Aggregat links und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2160x800x1490/1560 WxDxH mm

9 x GN 1/3	PZ03MIDC6SX + VR3 215 VD SX
10 x GN 1/4	PZ03MIDC6SX + VR4 215 VD SX

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2160x800x1270/1340 WxDxH mm

9 x GN 1/3	PZ03MIDC6SX + VR3 215 SV SX
10 x GN 1/4	PZ03MIDC6SX + VR4 215 SV SX

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



600x400
STANDARD

- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

3 porte

fig. 2

Modelli di cassettiera - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

CB

Cassettiera 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



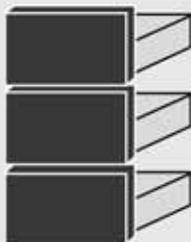
C2

Cassettiera 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



C3

Cassettiera 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



Cod. PZ04MID80

4 porte

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 4 porte e piano in granito

4 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with granite working top - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 4 portes et plan en granit - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 4 Türen und Granitarbeitsplatte

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2710x800x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2760x850x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	390
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	890
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. PZ04MIDC6

3 porte

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 3 porte, 6 cassetti neutri e piano in granito

3 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers and granite working top - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte und 6 ungekühlte Schubladen

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2710x800x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2760x850x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	435
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	680
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pizza e le cassetiere refrigerate

How to order a Pizza Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour Pizza et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Pizzakühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pizza, il codice del modello di cassetiera (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Pizza Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour Pizza, le code de modèle des tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Pizzatisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

PZ04MID80 C3 1 CB 2

Esempio di codice
Code example
Exemple de code
Code-Beispiel

Codice Tavolo
Counter code
Tour code
Pizzakühltisch-Code

Codice cassetiera
Drawer code
Code des tiroirs
Schubladenblock-Code

Posizione
Position
Position
Positionierung

fig. 1

Posizioni per cassettiere

Drawers position

Positions pour tiroirs

Positionierung der Schubladenblöcke



Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 4 porte, piano in granito e Vetrina Refrigerata

4 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 4 portes, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 4 Türen, Granitarbeitsplatte und Kühlauflatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlauflatzvitrine mit Kantglasausführung

2710x800x1490/1560 WxDxH mm

12 x GN 1/3	PZ04MID80 + VR3 270 VD
13 x GN 1/4	PZ04MID80 + VR4 270 VD

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlauflatzvitrine ohne Glasausführung

2710x800x1270/1340 WxDxH mm

12 x GN 1/3	PZ04MID80 + VR3 270 SV
13 x GN 1/4	PZ04MID80 + VR4 270 SV

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlauflatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 3 porte, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers, granite working top and refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 3 portes, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Kühlauflatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlauflatzvitrine mit Kantglasausführung

2710x800x1490/1560 WxDxH mm

12 x GN 1/3	PZ04MIDC6 + VR3 270 VD
13 x GN 1/4	PZ04MIDC6 + VR4 270 VD

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri
Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre plate - Pizzakühltisch mit Kühlauflatzvitrine ohne Glasausführung

2710x800x1270/1340 WxDxH mm

12 x GN 1/3	PZ04MIDC6 + VR3 270 SV
13 x GN 1/4	PZ04MIDC6 + VR4 270 SV

*** Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlauflatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

4 porte

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

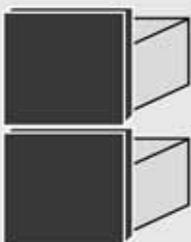
CB

Cassettiera 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



C2

Cassettiera 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



C3

Cassettiera 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



Cod. PZ04MID80SX

4 porte

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 4 porte, gruppo motore a sinistra e piano in granito

4 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with granite working top and unit on the left side - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 4 portes, groupe à gauche, plan en granit - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 4 Türen, Granitarbeitsplatte und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2710x800x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2760x850x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	390
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	890
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. PZ04MIDC6SX

3 porte

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 3 porte, gruppo motore a sinistra, 6 cassetti neutri e piano in granito

3 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers, granite working top, refrigerated display and unit on the left side - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 3 portes, groupe à gauche, plan en granit et 6 tiroirs neutres - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen und Aggregat links

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÛE	WxDxH mm	2710x800x1030/1100
DIMENSIONI IMBALLO - PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D'EMBALLAGE - MAÛE VERPACKUNG	WxDxH mm	2760x850x1200
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	435
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	l	890
TEMPERATURA D'ESERCIZIO - WORKING TEMPERATURE TEMPÉRATURE DE SERVICE - ARBEITSTEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUBWERT	W	495
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50/60



CASSETTIERE REFRIGERATE - REFRIGERATED DRAWERS - TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

Come ordinare il Tavolo Pizza e le cassettiere refrigerate

How to order a Pizza Counter with Drawers and calculate the item code

Pour commander le Tour Pizza et les tiroirs réfrigérés

Wie man einen Pizzakühltisch mit gekühlten Schubladenblöcke bestellen sollte:

Indicare il codice del Tavolo Pizza, il codice del modello di cassettera (fig. 2) ed il numero del modulo dove posizionarla (fig. 1).

Enter the code of the Pizza Counter then the code of drawers you need (img. 2) and the number of the module position where to place the drawer (img. 1).

Entrez le code d'après le Tour Pizza, le code de modèle des tiroirs (img. 2) et le numéro du module de l'endroit où placer le tiroir (img. 1).

Je nach Wunsch, bitte Art.-Nr. des Pizzatisches, Art.-Nr. des Schubladenblockes (Bild 2), die gewünschte Positionierung (Bild 1) eingeben.

Esempio di codice - Code example - Exemple de code - Code-Beispiel

PZ04MID80 C3 1 CB 2 SX

Codice Tavolo Counter code Tour code Pizzakühltisch-Code	Codice cassettera Drawer code Code des tiroirs Schubladenblock-Code	Posizione Position Position Positionierung	Posizione gruppo Unit position Logement groupe Lage des Aggregats
---	--	---	--

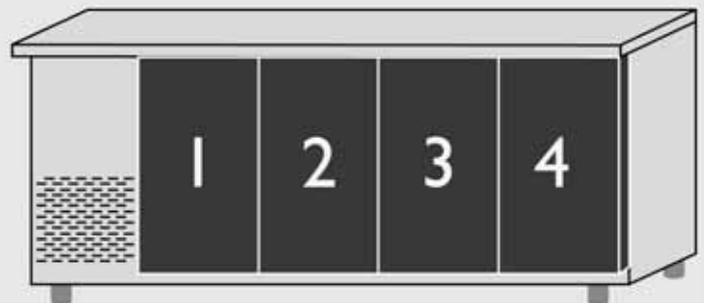
fig. 1

Posizioni per cassettiere

Drawers position

Positions pour tiroirs

Positionierung der Schubladenblöcke



Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 4 porte, gruppo motore a sinistra, piano in granito e Vetrina Refrigerata

4 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with granite working top, refrigerated display and units on the left side - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 4 portes, groupes à gauche, plan en granit et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch mit 4 Türen, Granitarbeitsplatte, Aggregate links und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati
Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2710x800x1490/1560 WxDxH mm

12 x GN 1/3	PZ04MID80SX + VR3 270 VD SX
13 x GN 1/4	PZ04MID80SX + VR4 270 VD SX

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri

Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2710x800x1270/1340 WxDxH mm

12 x GN 1/3	PZ04MID80SX + VR3 270 SV SX
13 x GN 1/4	PZ04MID80SX + VR4 270 SV SX

* **Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



600x400
STANDARD

Tavolo Refrigerato Pizza 600x400 con 3 porte, gruppo motore a sinistra, 6 cassetti neutri, piano in granito e Vetrina Refrigerata

3 doors Refrigerated Pizza Counter 600x400 with 6 neutral drawers, granite working top, refrigerated display and units on the left side - Tour Réfrigéré Pizza 600x400 en Acier Inox avec 3 portes, groupes à gauche, plan en granit, 6 tiroirs neutres et Vitrine Réfrigérée - Edelstahl Pizzakühltisch 600x400 mit 3 Türen, Granitarbeitsplatte, 6 ungekühlte Schubladen, Aggregate links und Kühlaufsatzvitrine

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata con vetri dritti temperati

Refrigerated Pizza Counter with tempered flat glass refrigerated display - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée avec vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine mit Kantglasausführung

2710x800x1490/1560 WxDxH mm

12 x GN 1/3	PZ04MIDC6SX + VR3 270 VD SX
13 x GN 1/4	PZ04MIDC6SX + VR4 270 VD SX

Tavolo Refrigerato Pizza con Vetrina Refrigerata senza vetri

Refrigerated Pizza Counter with refrigerated display without glass - Tour Réfrigéré Pizza et Vitrine Réfrigérée sans vitre platte - Pizzakühltisch mit Kühlaufsatzvitrine ohne Glasausführung

2710x800x1270/1340 WxDxH mm

12 x GN 1/3	PZ04MIDC6SX + VR3 270 SV SX
13 x GN 1/4	PZ04MIDC6SX + VR4 270 SV SX

* **Optional: vetrina con vetro curvo temperato**

Optional: curved tempered glass refrigerated display - Options: vitrine avec vitre Bombée trempé - Optionen: Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glasscheibe



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten



600x400
STANDARD

- GEKÜHLTE SCHUBLADENBLÖCKE

4 porte

fig. 2

Modelli di cassettiere - Drawers models - Modèles de tiroirs - Modelle der Schubladenblöcke

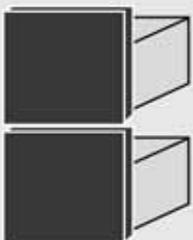
CB

Cassettiera 1/3+2/3
1/3+2/3 Drawers
Tiroirs 1/3+2/3
Schubladenblock 1/3+2/3



C2

Cassettiera 2x1/2
2x1/2 Drawers
Tiroirs 2x1/2
Schubladenblock 2x1/2



C3

Cassettiera 3x1/3
3x1/3 Drawers
Tiroirs 3x1/3
Schubladenblock 3x1/3



VETRINE REFRIGERATE GN 1/4 - GN 1/3

Le vetrine refrigerate **TECNODOM** sono progettate per soddisfare qualsiasi esigenza di igiene ed organizzazione del lavoro in pizzerie, ristoranti e fast food.

La nostra vasta gamma prevede vetrine da GN 1/3 (prof. 385 mm) e GN 1/4 (prof. 325 mm) disponibili da una misura minima di 1200 mm fino a 2700 mm.

Sono inoltre disponibili nelle versioni con e senza vetro, da appoggio o con kit di piedini inox di sostegno.

Le nostre vetrine sono realizzate interamente in Acciaio Inossidabile complete di vasca con angoli interni arrotondati adatte alloggiamento di vaschette GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 con un'altezza massima di 150 mm.

Refrigerazione di tipo statico con unità condensatrice incorporata e controllo elettronico della temperatura.

REFRIGERATED DISPLAYS: GN 1/4 - GN 1/3

The **TECNODOM** refrigerated display are designed to meet your needs for hygiene and working organization in pizzerias, restaurants and fast food.

Our extensive range includes GN 1/3 (depth 385 mm) and GN 1/4 (depth 325 mm) displays available from a minimum size of 1200 mm to 2700 mm.

These are also available in versions with or without glass, free standing or with Stainless Steel feet support kit.

Our display are made entirely of Stainless Steel (tank included), with internal rounded corners and they are suitable for housing GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 bowls with a maximum height of 150 mm.

Static refrigeration with built in condensing unit and temperature electronic control panel.

VITRINE REFRIGEREE: GN 1/4 - GN 1/3

Les vitrines réfrigérées **TECNODOM** sont étudiées pour satisfaire toutes les exigences d'hygiène et d'organisation de travail dans les pizzerias, restaurants et fast food.

Notre vaste gamme prévoit des vitrines GN 1/3 (prof. 385 mm) et GN 1/4 (prof. 325 mm) disponible en mesure minimum de 1200 mm jusqu'à 2700 mm.

Sont disponibles également en version avec ou sans vitre, à poser ou avec kit pieds inox.

Nos vitrines sont entièrement réalisées en Acier Inoxidable, cuve avec angles intérieurs arrondis adaptés au logement des bacs GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 avec hauteur utile maximum de 150 mm.

Réfrigération statique avec unité de condensation incorporée et contrôle électronique de la température.

KÜHLAUFSATZ- VITRINEN: GN 1/4 - GN 1/3

TECNODOM Kühlauflsatzvitrinen wurden geplant um jeglichen Hygiene- und Organisationsbedürfnisse der Pizzerias, Restaurants und Fast-Food Einrichtungen, zu ermöglichen.

Unser umfangreiches Sortiment besteht aus Kühlauflsatzvitrinen GN 1/3 (Tiefe 385 mm) und GN 1/4 (Tiefe 325 mm) mit verschiedenen Abmessungen: von einem Mindestmaß von 1200 mm bis zum 2700 mm. Bestellbar sind sie in der Ausführung mit oder ohne Glas, mit Halterungen für die Granitaufkantung oder mit Edelstahlfüßchen.

Unsere Kühlauflsatzvitrinen sind ganz aus Edelstahl hergestellt, die Innenecken der Wanne sind abgerundet und sie sind für Edelstahlbehälter GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 mit einem Höchstmaß von 150 mm, geeignet.

Statische Kühlung mit eigenes Kühlaggregat und elektronische Kontrollanzeige mit Digital-Thermometer.



Design elegante

Stylish Design - Élégant Dessign - Stilvoll



Ergonomia e velocità

Ergonomics and speed - Ergonomie et rapidité - Ergonomie und Geschwindigkeit

Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/3 con vetri piani temperati

Refrigerated display for 1/3 Bowls with tempered flat glass - Vitrine réfrigérée avec vitre plate trempé pour Bacs 1/3 - Kühlaufsalzvitrine mit temperierte Kantglasausführung für 1/3 GN-Edelstahlbehälter



DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	387x455/475
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS - GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS - DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	220/230-1-50/60

GN 1/3



Cod. VR3 I 20VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1200
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	4

Cod. VR3 I 50VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	5

Cod. VR3 I 70VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	6

Cod. VR3 I 90VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1900
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	8

Cod. VR3203VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2030
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	8

Cod. VR3215VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2150
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	9

Cod. VR3230VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2300
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	10

Cod. VR3250VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	11

Cod. VR3270VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	12



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod. VR3 I 40VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	5

Cod. VR3 I 60VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	6

Cod. VR3 I 80VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1800
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	7

Cod. VR3200VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2000
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	8

Cod. VR3210VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2100
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	9

Cod. VR3220VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2200
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	9

Cod. VR3240VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	10

Cod. VR3260VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	11

Cod. VR3..... VDSX

Supplemento gruppo a sinistra
Extra price for unit on the left side -
Supplement pour group à gauche -
Zuschlag für Aggregat links



Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/3 senza vetri

Refrigerated display for 1/3 Bowls without glass - Vitrine réfrigérée sans vitre pour Bacs 1/3 - Kühlaustrittvitrine ohne Glasaufrüst für 1/3 GN-Edelstahlbehälter



DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	387x237/257
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS - GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS - DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	220/230-1-50/60

GN 1/3



Cod. VR3 120SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1200
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	4

Cod. VR3 150SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	5

Cod. VR3 170SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	6

Cod. VR3 190SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1900
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	8

Cod. VR3203SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2030
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	8

Cod. VR3215SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2150
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	9

Cod. VR3230SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2300
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	10

Cod. VR3250SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	11

Cod. VR3270SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	12

Cod. VR3 140SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	5

Cod. VR3 160SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - KAPAZITÁT	GN 1/3	6

Cod. VR3 180SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1800
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	7

Cod. VR3200SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2000
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	8

Cod. VR3210SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2100
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	9

Cod. VR3220SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2200
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	9

Cod. VR3240SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	10

Cod. VR3260SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/3	11

Cod. VR3.....SVSX

Supplemento gruppo a sinistra

Extra price for unit on the left side -
Supplement pour group à gauche -
Zuschlag für Aggregat links



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/4 con vetri piani temperati

Refrigerated display for 1/4 Bowls with tempered flat glass - Vitrine réfrigérée avec vitre plate trempé pour Bacs 1/4 - Kühlalszvitrine mit temperierte Kantglasausführung für 1/4 GN-Edelstahlbehälter



DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	327x455/475
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS - GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS - DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	220/230-1-50/60

GN 1/4



Cod.VR4120VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1200
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	4

Cod.VR4150VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	6

Cod.VR4170VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	7

Cod.VR4190VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1900
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	8

Cod.VR4203VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2030
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	9

Cod.VR4215VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2150
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	10

Cod.VR4230VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2300
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	11

Cod.VR4250VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	12

Cod.VR4270VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	13



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Cod.VR4140VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	5

Cod.VR4160VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	7

Cod.VR4180VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1800
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	8

Cod.VR4200VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2000
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	9

Cod.VR4210VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2100
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	10

Cod.VR4220VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2200
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	10

Cod.VR4240VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	12

Cod.VR4260VD

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	13

Cod.VR4.....VDSX

Supplemento gruppo a sinistra
Extra price for unit on the left side -
Supplement pour group à gauche -
Zuschlag für Aggregat links



Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/4 senza vetri

Refrigerated display for 1/4 Bowl without glass - Vitrine réfrigérée sans vitre pour Bacs 1/4 - Kühlaufsatzvitrine ohne Glasaufsatz für 1/4 GN-Edelstahlbehälter



DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	327x237/257
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS - GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS - DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	220/230-1-50/60

GN 1/4



Cod.VR4120SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1200
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	4

Cod.VR4150SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	6

Cod.VR4170SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	7

Cod.VR4190SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1900
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	8

Cod.VR4203SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2030
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	9

Cod.VR4215SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2150
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	10

Cod.VR4230SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2300
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	11

Cod.VR4250SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	12

Cod.VR4270SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	13

Cod.VR4140SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	5

Cod.VR4160SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	7

Cod.VR4180SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1800
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	8

Cod.VR4200SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2000
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	9

Cod.VR4210SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2100
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	10

Cod.VR4220SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2200
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	10

Cod.VR4240SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	12

Cod.VR4260SV

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	13

Cod.VR4.....SVSX

Supplemento gruppo a sinistra

Extra price for unit on the left side -
Supplement pour group à gauche -
Zuschlag für Aggregat links



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Vetrina Refrigerata in Acciaio Inox per vaschette GN 1/4 con vetri curvi temperato

Refrigerated display for 1/4 Bowl with tempered curved glass - Vitrine réfrigérée avec vitre bombée trempée pour Bacs 1/4 -
Kühlaufsatzvitrine mit abgerundeter temperierte Glascheibe für 1/4 GN-Edelstahlbehälter



DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - MABE	DxH mm	327x455/475
TEMPERATURA - TEMPERATURE - TEMPERATURE - TEMPERATUR	°C	+ 0 / +10
GAS REFRIGERANTE - GAS - GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS - DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER - PUISSANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	360
ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY - ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	220/230-1-50/60

GN 1/4



Cod.VR4120VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1200
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	4

Cod.VR4150VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	6

Cod.VR4170VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	7

Cod.VR4190VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1900
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	8

Cod.VR4203VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2030
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	9

Cod.VR4215VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2150
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	10

Cod.VR4230VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2300
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	11

Cod.VR4250VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2500
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	12

Cod.VR4270VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2700
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	13

Cod.VR4140VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	5

Cod.VR4160VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	7

Cod.VR4180VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	1800
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	8

Cod.VR4200VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2000
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	9

Cod.VR4210VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2100
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	10

Cod.VR4220VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2200
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	10

Cod.VR4240VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2400
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	12

Cod.VR4260VC

LARGHEZZA - WIDTH - LARGEUR - BREITE	mm	2600
CAPACITA' - CAPACITY - CAPACITÉ - ANZAHL	GN 1/4	13

Cod.VR4.....VCSX

Supplemento gruppo a sinistra
Extra price for unit on the left side -
Supplement pour group à gauche -
Zuschlag für Aggregat links



Vaschette non in dotazione - Bowls not included -
Bacs non inclus - Behälter nicht enthalten

Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör



Cod. GLTGN
Guide in Acciaio Inox a "L" GN
 Stainless Steel "L" GN Runners -
 Glissières en Acier Inox GN à "L" -
 1 paar Edelstahl "L" Schienen GN



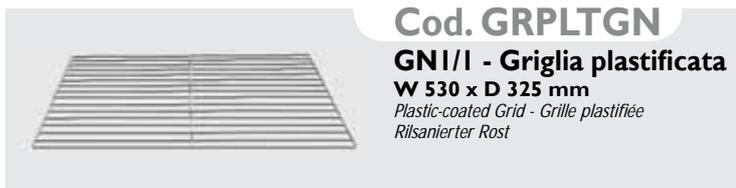
Cod. GZTGN
Guide in Acciaio Inox a "Z" per vaschette GN I/I
 Stainless Steel "Z" Runners for GN1/1 Bowls -
 Glissières en Acier Inox "Z" pour GN1/1 bacs -
 1 paar Edelstahl "Z" Schienen für GN Behälter



Cod. GLPAS
Guide in Acciaio Inox a "L" Pasticceria
 "L" shape Stainless Steel Pastry Runners -
 "L" Glissières en Acier Inox Pâtisserie -
 1 paar Edelstahl "L" Schienen "Bäckerei"



Cod. VR3DIST **Cod. VR4DIST**
Distanziali per vaschette GN
 GN basin spacers - Entretoises pour GN Bacs - Zwischenstege für GN-Behälter
 Per - For - Pour - Für **GN I/3** Per - For - Pour - Für **GN I/4**



Cod. GRPLTGN
GN1/1 - Griglia plastificata
W 530 x D 325 mm
 Plastic-coated Grid - Grille plastifiée
 Rilsanierter Rost



Cod. GRPLPAS
Griglia plastificata pasticceria
W 600 x D 400 mm
 Plastic-coated pastry grid - Grille plastifiée pour
 pâtisserie - "Bäckerei" rilsanierter Rost



Cod. PFTGN
GN1/1 - Piano Forato in Acciaio Inox
W 530 x D 325 mm
 Stainless Steel perforated Shelf -
 Rayon en Acier Inox - Edelstahl gelochte Platte



Cod. PFTPS
Piano forato pasticceria
W 600 x D 400 mm
 Perforated Pastry Shelf - Plan perforé pour pâtisse-
 rie - Edelstahl gelochte Bäckereiplatte



Cod. BI GN1/9 100
GN1/9 - Bacinella in Acciaio Inox
W 176 x D 180 x H 100 mm
 Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter



Cod. CBI GN1/9
GN1/9 - Coperchio in Acciaio Inox
 Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel



Cod. BI GN1/6 150
GN1/6 - Bacinella in Acciaio Inox
W 176 x D 162 x H 150 mm
 Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter



Cod. CBI GN1/6
GN1/6 - Coperchio in Acciaio Inox
 Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel



Cod. BI GN1/4 150
GN1/4 - Bacinella in Acciaio Inox
W 265 x D 162 x H 150 mm
 Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter



Cod. CBI GN1/4
GN1/4 - Coperchio in Acciaio Inox
 Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel



Cod. BI GN1/3 150
GN1/3 - Bacinella in Acciaio Inox
W 325 x D 175 x H 150 mm
 Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter



Cod. CBI GN1/3
GN1/3 - Coperchio in Acciaio Inox
 Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel



Cod. BI GN1/2 150
GN1/2 - Bacinella in Acciaio Inox
W 325 x D 265 x H 150 mm
 Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter



Cod. CBI GN1/2
GN1/2 - Coperchio in Acciaio Inox
 Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel

Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör



Cod. BI GNI/I 150

GNI/I - Bacinella in Acciaio Inox
W 530 x D 325 x H 150 mm
 Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

Cod. CBI GNI/I

GNI/I - Coperchio in Acciaio Inox
 Stainless Steel cover - Couverture en Acier Inox - Edelstahldeckel



Cod. CPL 02

Bacinella in Polipropilene
W 600 x D 400 x H 70 mm
 Polypropylene pastry Pan - Bac en Polypropylène
 pour pâtisserie - "Bäckerei"-Polypropylenbehälter



Cod. TGLPAS

Teglia per pasticceria in Acciaio Inox
W 600 x D 400 x H 12 mm
 Stainless Steel pastry Pan - Bac en Acier Inox
 pour pâtisserie - Edelstahl-Bäckereiblech



Cod. C6PZGN

6 cassetti neutri in Acciaio Inox per Tavoli Pizza EKO
 6 neutral drawers for EKO Pizza Counters -
 6 tiroirs pour Tables à Pizza EKO -
 Schubladenblock mit 6 ungekühlten
 Schubladen für Pizzakühltisch EKO



Cod. C6PZ80

6 cassetti neutri in Acciaio Inox per Tavoli Pizza MID 80
 6 neutral drawers for MID 80 Pizza Counters -
 6 tiroirs pour Tables à Pizza MID 80 -
 Schubladenblock mit 6 ungekühlte Schubladen
 für Pizzakühltisch MID 80



Cod. CIPZGN

1/3+2/3 - Cassetti refrigerati in Acciaio Inox per Tavoli Pizza EKO
 Refrigerated drawers for EKO Pizza Counters -
 tiroirs réfrigéré pour Tables à Pizza EKO -
 Schubladenblock mit 1/3+2/3 Schubladen für
 Pizzakühltisch EKO



Cod. CIPZ80

1/3+2/3 - Cassetti refrigerati in Acciaio Inox per Tavoli Pizza MID 80
 Refrigerated drawers for MID 80 Pizza Counters -
 tiroirs réfrigéré pour Tables à Pizza MID
 80 - Schubladenblock mit 1/3+2/3 Schubladen
 für Pizzakühltisch MID 80



Cod. C2PZGN

2x1/2 - Cassetti refrigerati in Acciaio Inox per Tavoli Pizza EKO
 Refrigerated drawers for EKO Pizza Counters -
 tiroirs réfrigéré pour Tables à Pizza EKO -
 Schubladenblock mit 2x1/2 Schubladen für
 Pizzakühltisch EKO



Cod. C2PZ80

2x1/2 - Cassetti refrigerati in Acciaio Inox per Tavoli Pizza MID 80
 Refrigerated drawers for MID 80 Pizza Counters -
 tiroirs réfrigéré pour Tables à Pizza MID
 80 - Schubladenblock mit 2 x 1/2 Schubladen
 für Pizzakühltisch MID 80



Cod. C3PZGN

3x1/3 - Cassetti refrigerati in Acciaio Inox per Tavoli Pizza EKO
 Refrigerated drawers for EKO Pizza Counters -
 tiroirs réfrigéré pour Tables à Pizza EKO -
 Schubladenblock mit 3x1/3 Schubladen für
 Pizzakühltisch EKO



Cod. C3PZ80

3x1/3 - Cassetti refrigerati in Acciaio Inox per Tavoli Pizza MID 80
 Refrigerated drawers for MID Pizza Counters -
 tiroirs réfrigéré pour Tables à Pizza MID -
 Schubladenblock mit 3x1/3 Schubladen für
 Pizzakühltisch MID 80



Cod. RUOT3

2 Ruote con freno e 2 ruote senza freno
H 100 mm

Set of 2 castors with brake and 2 without brake - 2 roues avec frein et 2 roues sans frein - Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse



Cod. VR4PD

Kit piedini regolabili in altezza per vetrine refrigerate
H 160/210 mm

Set of 4 adjustable feet for Refrigerated display - Kit 4 pieds réglables - Höhenverstellbare Füße für Kühltischausvitrine



Ingrediente necessario

Necessary ingredient - Ingrédients nécessaire - Notwendiger Bestandteil

Tecnodom S.p.A.
Via Isonzo, n. 5 - 35010
Vigodarzere (Padova) - Italy
Tel.: +39 049 8874215
Fax: +39 049 8870507
E-mail: info@tecnodomspa.com

C.F. - P.IVA - R.I:
IT03589500283
Rea: PD 321310
Capitale Sociale I.v.:
120.000,00 €

TECNODOM[®]
refrigerazione spa

www.tecnodomspa.com

Distributore - Distributor - Distributeur - Verteiler



Le immagini raffiguranti il prodotto sono state realizzate al momento della stampa del presente catalogo e sono pertanto puramente indicative, potendo essere soggette a variazione. *TECNODOM S.p.A.* si riserva il diritto di modificare modelli, caratteristiche e prezzi senza preavviso. Tutti i dati sono forniti a titolo indicativo e non impegnano il Costruttore. *Fanno fede e sono vincolante unicamente i dati forniti nella conferma d'ordine.* - *The images showing the products have been taken during the printing of this catalogue and therefore they are merely indicative and could be subject to variations. TECNODOM S.p.A. holds the right to modify the models, characteristics and prices without notice. All the details are provided as a rough guide and they do not commit the Manufacturer. Only the information indicated on the order confirmation are binding and counts as a proof.* - *Les images du produit ont été réalisées au moment de l'impression du catalogue et elles sont purement indicatives et passibles de modification. TECNODOM S.p.A. se réserve le droit de modifier modèles, caractéristiques, et prix sans préavis. Toutes les données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en rien le Constructeur. Seules les données figurant sur la confirmation de commande font office de preuve et engagement.* - *Anderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können ähnlich sein und vom tatsächlich gelieferten Produkt abweichen. TECNODOM S.p.A. behält sich das Recht vor – jeder Zeit und ohne Voranmeldung – Änderungen jeglicher Art an Modellen, Eigenheiten der Produkte und Preise vorzunehmen. Alle Angaben sind vorläufig und unverbindlich ohne jegliche Gewähr und für den Hersteller nicht bindend. Ausschließlich die in der Auftragsbestätigung gemachten Angaben sind verbindlich.*

Cod. CTG013 - Stampato / Printed / Imprime / Gedruckt 10-2012 - Rev.: 03-2012